

carotte

poivre



خلي بالعجيجات

Samira

باللغة العربية

1

РПР



sabrina_m

الفهرس

خاص بالعجيجات



عجيجات المخب



عجيجات البطاطا بالتونة



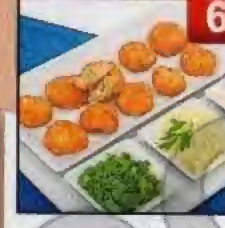
عجيجات الدجاج



عجيجات الكرنب



عجيجات الذرى



كروكات الدجاج



عجيجات القرنون



أعواد بالسمنورة



عجيجات المخب



عجيجات الأرز المحشى



عجيجات الكراب على الطريقة الأمريكية



عجيجات الباذنجان 1



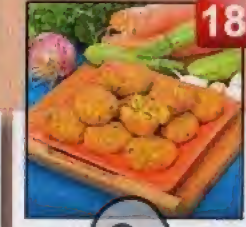
بطاطا دوفين



عجيجات البطاطا



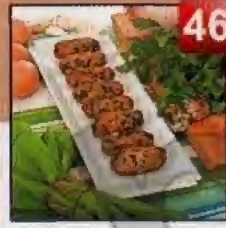
عجيجات الأرز على الطريقة الإيطالية



عجيجات الكراب



عجيجات البطاطا باللحم المرحي



عجيجات بالديك الرومي المرحي و السبانخ



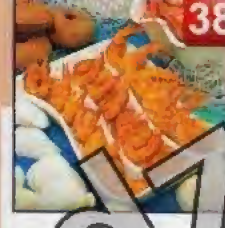
عجيجات اللحم على الطريقة الهولندية



عجيجات روسية بالجبن



عجيجات السردين



عجيجات الكراب



عجيجات الخضار



عجيجات الباذنجان 2



عجيجات البطاطا بالزيتون



عجيجات الخضار باللوز



عجيجات البشري المرحي



عجيجات الأرز محشية بالجبن



عجيجات البصل



عجيجات الكراب و الجمبري



عجيجات بالبيض و اللحم المرحي



02

عجيجات بشرائح الصول

- 4 شرائح صول
- 2 شرائح لب الخبز
- 1/2 كأس حليب
- 2 بيض
- 100 غ جبن مبشور
- 50 غ زبدة
- فلفل أسود
- ملح
- خبز يابس مرحي
- فريئة (سيم)
- زيت للقلي

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في مقلاة، حمسي شرائح الصول في الزبدة مع القليل من الملح و الفلفل الأسود.
- 3- في وعاء، ضعي شرائح الصول المفتتة، الخبز المغطوس في الحليب و المقطّر، الجبن المبشور، بيضة، الملح و الفلفل الأسود.
- 4- أضيفي 1/2 كأس خبز يابس مرحي و اخلطي الكل جيّدًا بواسطة ملعقة خشبية.
- 5- شكلي حرايش صغيرة من الخليط المتحصل عليه، أتركها ترتاح في الثلاجة مدة ساعة. رمديها بالفريئة ثم



sabrina_m

20 21 22 23 24 25
27 28 29 30 31



04

عجيجات القرنون

- 2 كغ قرنون
- 2 بيض
- ملح
- فلفل أسود
- أعشاب رقيقة (غير ضروري)
- 80 غ فريئة (سيم)
- 1 لتر حليب
- صلصة البيشاميل :
- زيت للقلي
- فريئة (سيم)
- 80 غ زبدة
- 1 ملعقة صغيرة
- جوزة الطيب
- 50 غ جبن مبشور
- فلفل أسود
- ملح



- 1- قشري القرنون مع الاحتفاظ بالقاع فقط ثم اطهيه بالبخار و حضري المقادير الأخرى.
- 2- حضري صلصة البيشاميل : في قدر صغيرة، ذوبي الزبدة، أضيفي الملح و الفلفل الأسود ثم أضيفي الفريئة مع التحريك. أفرغي الحليب الساخن مع التحريك دائما حتى الحصول على صلصة عاقدة ثم أضيفي جوزة الطيب و الجبن المبشور.
- 3- في وعاء، إسحقي قاع القرنون. أضيفي 1 كأس صلصة البيشاميل، 1 بيضة، الملح، الفلفل الأسود و الأعشاب الرقيقة.
- 4- بواسطة ملعقة، أخلطي الكل جيدا ثم أضيفي 1 كأس خبز يابس مرحي و اخلطي مرة أخرى.
- 5- شكلي كريات صغيرة من الخليط المتحصل عليه ثم رمديها بالفرن، إغطيها في البيضة المخفوقة و رمديها بالخبز اليابس المرحي.



كروكات الدجاج

العجيجات :

500 غ بقايا الدجاج

مطهي

1 بصلة مقطعة

معدنوس مقطع

1 بيضة

1 قرصة جوزة

الطيب

- فلفل أسود، ملح

زعيترة

الصلصة :

2 بصل أخضر

6 أبيض الكراث

(بورو)

1 سنينة ثوم

- زعيترة، رند

1 ملعقة كبيرة زيت

الزيتون

- 30 غ زبدة

- 100 مل كريمة

طازجة

- فلفل أسود، ملح

للبناني :

- 1 بيضة

- فريضة (سيم)

- خبز يابس مرحي

- زيت للقلي



الخليط المتحصل عليه،
رمديها بالفريضة ثم اغطسيها
في البيضة المخفوقة.
10 دقائق.

7- إنزعي الزعيترة و الرند
ثم ارحي الكل و ضعيه في
المقلاة مرة أخرى، أضيفي
الكريمة الطازجة و اتركها
تغلي لبضع لحظات مع
التحرك.

8- قدمي العجيجات مرفوقة
بالصلصة المحضرة.

1- حضري العجيجات : في
مقلاة، حمسي البصل في
10 غ زبدة ثم أضيفي
الزعيترة و حمسي مرة أخرى.

2- في وعاء، ضعي بقايا
الدجاج، المعدنوس المقطع،
البصل المطهي، الملح، الفلفل
الأسود، جوزة الطيب
و البيضة، أخلطي الكل
جيداً.

3- بواسطة اليدين مرشوشين
بالفريضة، شكلي قاليث من

الخليط المتحصل عليه،
رمديها بالفريضة ثم اغطسيها
في البيضة المخفوقة.

4- رمديها بالخبز اليابس
المرحي.

5- في مقلاة، سخني الزيت
ثم اقلي القاليث من الجانبين،
قطريها على ورق ماص.

6- حضري الصلصة : في
مقلاة، حمسي البصل
الأخضر المقطع رقيق، الكراث
المقطع رقيق، الثوم المبشور،



2



2



1



5



4



3



7



6



الصلصة المرفوعة :

1 - ملعقة كبيرة خل

3 - ملاعق صغيرة

سكر مسحوق

1 - ملعقة صغيرة

هريسة

1/2 - ملعقة صغيرة

صلصة الصوجا

1 - كأس ذرى مرحي

1 - كأس حبيبات

الذرى

2 - بيض

- فلفل أسود

- ملح

- زيت للقلي

- خبز يابس مرحي

1 - كأس و ربع فرينة

(سيم)

1 - ملعقة صغيرة

و نصف خميرة كيميائية

1/2 - ملعقة صغيرة

قصير مرحي

1/4 - ملعقة صغيرة

كمون مرحي



مسطحة، أخلطي الكل جيداً.

6- في مقلاة، سخني الزيت

ثم شكلي عجيجات، رمدتها

بالخبز اليابس المرحي و اقليها

من الجانبين حتى تكسب

اللون الذهبي. قطريها على

ورق ماص ثم قدمها مرفوعة

بالصلصة المرفوعة.

7- حضري الصلصة

المرفوعة : في قدر صغيرة،

أخلطي المقادير المذكورة ثم

1- حضري المقادير اللازمة.

2- في وعاء، إرحي كأس

الذرى بواسطة خلاط

كهربائي.

3- أضيفي حبيبات الذرى،

الفرينة المغربية، الخميرة

الكيميائية، القصير،

الكمون، الملح و الفلفل

الأسود.

4- أضيفي البيض المخفوق

نوعاً ما.

5- بواسطة ملعقة خشبية





10

عجيجات الكرنب

- 1 رأس كرنب
- 5 بيض
- 1 ربطة معدنوس
- 1 بصلة خضراء
- فلفل أسود
- ملح
- 1 كأس خبز
- يابس مرحي
- 1 كأس فريضة (سيم)
- زيت للقلي



- 1- إظهي الكرنب بالبخار ثم اعصره لتنزعى زائد العصير.
- 2- في وعاء، ضعي الكرنب، المعدنوس المقطع، البصل الأخضر المقطع، الملح، الفلفل الأسود، 2 ملاعق كبيرة خبز يابس مرحي و 3 بيض.
- 3- بواسطة ملعقة، أخلطي الكل جيدًا.
- 4- شكلي كريات، رمديها بالقرينة، أبسطيها نوعاً ما ثم اغطسيها في البيض المتبقي المخفوق و رمديها بالخبز اليابس المرحي.
- 5- سوي العجيجات جيّداً باليدين.



عجيجات بالدجاج

- 1 أبيض دجاج
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 2 بيض
- 150 غ جبن مبشور
- 1 بصلة صغيرة
- فريشة (سيم)
- خبز يابس مرحي
- زيت للقلي
- ملح

1- في طنجرة، حمسي البصلة المقطعة في الزبدة مع الملح والفلفل الأسود. أضيفي أبيض الدجاج ثم أفرغي الماء و اتركه يطهى. بعد الطهي، فتيه.

2- في وعاء، ضعي الدجاج المفتت، المعدنوس المقطع، الجبن المبشور و 1 كأس خبز يابس مرحي. أضيفي بيضة و اخلطي الكل جيدًا.

3- شكلي كريات من الخليط المتحصل عليه، أسطبيها نوعا ما ثم رمديها بالقريبة. إغطسيها في الببطة المتبقية المخفوقة ثم رمديها بالخبز اليابس المرحي.

4- في مقلاة، سخني الزيت ثم اقلي العجيجات من الجانبين حتى تكسب اللون الذهبي. قطريها على ورق ماص.





sabrina_m



عجيجات البطاطا بالتونة

- 250 غ بطاطا
- 1 بصلة كبيرة
- 1 ملعقة كبيرة زيت
- 1 سنينة ثوم
- مسحوقة
- 1 ملعقة صغيرة
- زعيترة يابسة
- 1 بيضة
- 1 علبة تونة
- بالزيت (250 غ)
- قشور نصف
- ليمونة
- 2 ملاعق كبيرة
- معدنوس مقطع
- 3 ملاعق كبيرة
- فريضة (سيم)
- 1 كأس صغير خبز
- يابس مرجي
- فلفل أسود
- ملح
- زيت للقلي

1- اغسلي البطاطا، قشريها، قطعيها إلى أجزاء، ثم غليها، قطريها. إسحقها بواسطة شوكة (أو مرريها في الطاحونة اليدوية).

2- قشري البصلة، اغسليها، ثم قطعيها إلى قطع صغيرة. حمسيها في الزيت مع الملح، الفلفل الأسود، الثوم والزعيترة.

3- قطري التونة وضعها في وعاء، أضيفي عصيدة البطاطا، الملح، الفلفل الأسود، المعدنوس المقطع وقشور الليمون، أخلطي الكل جيداً.

4- شكلي عصيات بهذا





عجيجات المخ

- 2 ملاعق كبيرة ملح
- 1 كأس خبز يابس
- 1 ملعقة صغيرة زيت
- 1 بيضة مخفوقة
- زيت للقلي
- 2 ملاعق كبيرة معدنوس مقطع
- 1 كأس خبز يابس
- 1/4 كأس فريئة (سيم)



- 4 مخ
- 2 كؤوس ماء
- 1 ورقة رند
- 1/2 بصلة مقطعة
- زعيرة طازجة

1- إغطسي المخ في كأس من الماء الدافئ مدة 20 دقيقة، قطريه و انزعي أكبر قدر من البشرة الخارجية. ضعيه في طنجرة مع الماء المتبقي، أضيفي الرند، الزعيرة، الملح، الفلفل الأسود و البصل.

2- أتركه يطهى مدة 15 دقيقة على نار هادئة ثم قطريه و اتركه يبرد.

3- في صحن، أخلطي الخبز اليابس المرحي و المعدنوس المقطع، في صحن آخر، أخلطي الفريئة و الملح، في

طاس، أخلطي البيضة و الزيت.

4- شكلي كريات من المخ ثم رمديها بالقرينة.

5- إغطسيها في البيضة المخفوقة ثم رمديها في الخبز اليابس المرحي الممزوج بالمعدنوس.

6- في مقلاة، سخني الزيت ثم إقلي الكريات حتى يصبح السطح مقرمش و يكسب اللون الذهبي.



sabrina_m



عجيجات الجزر و القرعة

- 2 ملاعق كبيرة - 2 قرعة
- 1 صفار بيضة - 1 جزر
- خبز يابس مرحي - 1 سنينة ثوم مسحوقة
- 1/3 كأس فرينة - 1 كأس جبن مبشور
- (سيم) - 1/4 ملعقة صغيرة ملح



- 1- أبشري القرعة و الجزر ثم حضري المقادير الأخرى.
- 2- في وعاء، ضعي القرعة المبشورة، الجزر المبشور، الثوم المسحوق، الجبن المبشور، المعدنوس المقطع، الملح، الفلفل الأسود و الفرينة المغريلة، أخلطي.
- 3- أضيفي صفار البيضة و أخلطي مرة أخرى.
- 4- شكلي كريات من الخليط المتحصل عليه ثم رمديها بالخبز اليابس المرحي.





عجيجات الأرز على الطريقة الإيطالية

- | | | |
|---------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| - 2 بيض مخفوق | - 1/2 كأس أرز | - 2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون |
| - 10 مكعبات جبن | - 1 سنينة ثوم مسحوقة | - 1 بصلة صغيرة مقطعة |
| - 1 كأس ونصف صلصة الطماطم | - 1 ملعقة كبيرة طماطم مصبرة | - 1 كأس وربع مرق الدجاج ساخن |
| - خبز يابس مرحي | - 30 غ زبدة | |
| - زيت للقلي | - 1 كأس جبن مبشور | |



- 1- في مقلاة، سخني زيت الزيتون ثم أضيفي البصل المقطع مع التحريك مدة 5 دقائق. أضيفي الأرز واصلني التحريك مدة 3 دقائق.
 - 2- أفرغي عليه نصف كمية مرق الدجاج الساخن، الثوم المسحوق و الطماطم المصبرة. أتركها على النار مع التحريك حتى التبخر الكلي للمرق تقريبا.
 - 3- أفرغي المرق المتبقي، أخفضي النار و اتركه يطهى دون غطاء مدة 10 إلى 15 دقيقة حتى يتشرب الأرز كل السائل.
 - 4- في وعاء، ضعي خليط الأرز، أضيفي الجبن المبشور و الزبدة، غطيه و اتركه يبرد.
 - 5- عندما يبرد المزيج، أضيفي البيض و اخلطي جيدا.
 - 6- ضعي ما يعادل 2 ملاعق كبيرة من هذا الخليط في كف اليد ضعي في المركز مكعبا من الجبن و شكلي الكرية مرة أخرى.
 - 7- رديها بالخبز اليابس المرحي و اتركها ترتاح في الثلاجة.
 - 8- في مقلاة، سخني الزيت ثم اقلي الكريات حتى تكسب اللون الذهبي.
 - 9- قطريها على ورق ماص ثم قدميها مع صلصة الطماطم.
- ملاحظة:** يمكنك تعويض مرق الدجاج بمكعب غذائي محلل في الماء.





عجيجات البطاطا

خبز يابس مرجي
- فلفل أسود
- ملح

2 بيض
- 1 كأس صغير جبن
مبشور

1- كغ بطاطا
- 1/2 كأس حليب
- زيت للقلي

- 1- إغسلي البطاطا ثم اطيها في ماء ملح مدة 30 دقيقة. بعد الطهي، قشرها وهي ساخنة ثم اسحقها.
- 2- في وعاء، ضعي البطاطا المسحوقة ثم أفرغي الحليب تدريجياً مع الخلط حتى الحصول على عvisة متماسكة.
- 3- أضيفي بيضة كاملة و صفار بيضة ثم الملح و الفلفل الأسود، أخلطي كذلك.
- 4- أضيفي الجبن المبشور و اخلطي مرة أخرى.
- 5- شكلي كروكات من الخليط المتحصل عليه ثم



3



2



1



6



5



4



- 100 غ زبدة
- فلفل أسود، ملح
- زيت للقلي



- 500 غ بطاطا
- 110 غ فريضة (سيم)
- 3 بيض

- 1- في قدر صغيرة، على كاسين كبيرين من الماء، 1 قرصة ملح و 50 غ زبدة.
- 2- أضيفي 80 غ فريضة مرة واحدة. جففي الخليط على نار هادئة مع التحريك دون توقف بواسطة ملعقة خشبية حتى لا تلتصق العجينة بجوانب القدر الصغيرة.
- 3- إنزعيها عن النار، أضيفي البيض مع التحريك بواسطة خلاط يدوي ثم اتركيها تبرد.
- 4- قشري البطاطا و اغسليها، إطهيها بالبخار ثم اسحقها للحصول على عصيدة مع الزبدة المتبقية، الملح و الفلفل الأسود. أخلطي برفق المزيجين.
- 5- شكلي كريات صغيرة ثم رديها في الفريضة المتبقية.
- 6- إقليها في زيت ساخن حتى تكسب اللون الذهبي من الجانبين.
- 7- قدميها في الحين و ذري عليها ملح المائدة.



sabrina_m



عجيجات الباذنجان 1

- 2 بياض بيض
- معدنوس مقطع
- رقيق
- 1/2 ملعقة صغيرة
- فلفل أسود
- زيت للقلي
- فريشة (سليم)
- خبز يابس مرخي
- ملح



- 1 كغ باذنجان
- 1 أبيض دجاج مطهي
- 100 غ جبن مبشور
- أو أبيض
- 2 صفار بيض

1- اطيبي أبيض الدجاج في صلصة بيضاء (أنظر الصفحة 12) ثم فتتيه، قشري الباذنجان، إغسله ثم قطعيه إلى قطع كبيرة واطهييه بالبخار. بعد الطهي، قطريه ثم اسحقه بواسطة شوكة.

2- في وعاء، ضعي الدجاج المفتت، الباذنجان المسحوق، المعدنوس المقطع رقيق، الجبن المبشور، 1 كأس خبز يابس مرخي، الملح، الفلفل الأسود و بياض البيض، اخلطي الكل جيدا بواسطة ملعقة خشبية.

3- شكلي حرايش صغيرة من الخليط المتحصل عليه ثم رديها بالفرينة. إغطسيها في صفار البيض ثم رديها في الخبز يابس المرخي



عجيجات الكراب على الطريقة الأمريكية



200 غ فريسة مغرولة (سيم)

100 غ خبز يابس مرحي

60 غ جبن مبشور

فلفل أسود

ملح

زيت للقلي

480 غ كراب

2 ملاعق كبيرة

معدنوس مقطع

3 ملاعق كبيرة

خبز يابس مرحي

1/2 ملعقة صغيرة

خردل

3 بيض

2 ملاعق كبيرة زيت

1 بصلة مقطعة

2 سنينات ثوم

مسحوقة

1 ملعقة كبيرة ونصف

سكنجبير طازج و مبشور

1 فلفل حلو أحمر

صغير



تشكلي كرات وضعيها في الخلاطة مدة 30 دقيقة.

7- أخرجيها من الخلاطة ثم رمديها بالفرن و اغطسيها في البيض المتبقي المخفوق.

رمديها بخليط الخبز اليابس المرحي و الجبن المبشور ثم اقليها في زيت ساخن.

يبرد.

4- قطعي الكراب إلى اثنين باتجاه الطول ثم قطعيها إلى قطع صغيرة.

5- في وعاء، ضعي خليط الفلفل الحلو، الكراب، المعدنوس المقطع، 3 ملاعق كبيرة خبز يابس مرحي، الخردل و حبة بيض، أخلطي الكل جيدًا.

6- ذري يديك بالفرن ثم

1- إنزعي بذور الفلفل الحلو الأحمر، قطعيه إلى قطع صغيرة و حضري المقادير الأخرى.

2- في مقلاة، حمسي البصل في الزيت مع الثوم و السكنجبير.

3- أضيفي الفلفل الحلو المقطع إلى قطع صغيرة، الملح و الفلفل الأسود، حمسي مرة أخرى مدة دقيقتين و اتركه





عجيجات الأرز المحشي

- 500 غ أرز أبيض
- 1 صفار بيضة
- 1 ملعقة كبيرة فرينة (سيم)
- 100 غ جبن مبشور
- فلفل أسود
- ملح
- الحشو:
- ½ بصلة مقطعة
- 200 غ لحم مرعي
- 2 طماطم حمراء
- 2 جزر مقطع إلى مكعبات
- 2 فلفل أخضر حلو
- مقطع إلى مكعبات
- 2 سنينات ثوم
- 1 عرق زعيترة
- 2 أوراق رند
- 4 ملاعق كبيرة زيت
- فلفل أسود
- ملح
- فلفل أحمر حار
- للباني:
- فرينة (سيم)
- 3 إلى 4 بيض
- خبز يابس مرعي
- زيت للقلي



- 1- حمسي البصل في الزيت، الملح و الفلفل الأسود.
- 2- أضيفي الطماطم، الثوم، الزعيترة، الرند، الفلفل الحلو، الجزر و الفلفل الأحمر الحار. أفرغي حوالي كأس من الماء و اتركها تطهى.
- 3- عند نصف الطهي، أضيفي اللحم المرعي و اتركه يطهى. بعد الطهي، قطريه و احتفظي بالصلصة.
- 4- غلي الأرز جيداً في ماء مملح، قطريه و أضيفي صفار البيض، الفرينة، الملح، الفلفل الأسود و الجبن، أخلطي الكل جيداً.
- 5- شكلي كريات من الأرز، أحفرها ثم ضعي ملعقة صغيرة من الحشو.
- 6- غطي الحشو بالأرز و اغلقه جيداً.
- 7- مرري الكروكات المحشية



sabrina_m

عجيجات الحمص

- 500 غ حمص منقوع في الماء ليلة من قبل
- 1 ربة خشيش
- 1 ربة معدنوس
- 5 أوراق نعناع
- 2 سنينات ثوم
- 1 ملعقة كبيرة خبز يابس مرجي
- 1 بيضة
- 1 صفار بيضة
- زيت للقلي
- فلفل أسود، ملح

- 1- في دسيسة، إطهي الحمص في ماء مملح. بعد الطهي، قطريه، قشريه ثم ارجيه بواسطة طاحونة يدوية.
- 2- في وعاء، ضعي الحمص المرحي، الخشيش المقطع، المعدنوس المقطع، النعناع المقطع، الثوم المسحق، الخبز اليابس المرحي، البيضة الكاملة، صفار البيضة، الفلفل الأسود والملح، أخلطي الكل.
- 3- بواسطة خلاط كهربائي، إرجي الكل.
- 4- شكلي كريات، أسطيهها ثم اقليها في زيت ساخن حتى تكسب اللون الذهبي.
- 5- قدميها مرفوقة بسلطة خضراء.



4



3



2



sabrina_m

sabrina_m



عجيجات الباذنجان 2

- 3 - حبات باذنجان متوسطة الحجم
- 120 غ فريضة (سيم)
- 2 - ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- 1,75 سل ماء ساخن
- 1 - بياض بيضة كبيرة
- فلفل أسود، ملح
- زيت القلي

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- قشري الباذنجان ثم قطعيه إلى دوائر، ضعها في مصفاة، أضيفي الملح و الفلفل الأسود. أتركها تقطر مدة 3 ساعات. شلليها ثم قطريها وجففيها بالورق الماص.
- 3- في وعاء، أخلطي الفريضة، الملح، الفلفل الأسود والزيت.
- 4- أفرغي عليها الماء و اخلطي بواسطة خلاط يدوي. غطي العجينة وضعها في الثلاجة مدة ساعة.
- 5- بواسطة الخلاط



sabrina_m



عجيجات الخضار

- 1 - بطاطا كبيرة
- 1 - كرنب صغير
- 1 - فلفل أحمر حلو (مشوي أو طازج)
- 2 - بصل
- 2 - ملاعق صغيرة
- قصبر مرحي
- 1 - كأس ونصف
- فريئة الحمص
- 3 - ملاعق كبيرة
- فريئة (سيم)
- 1 - ملعقة صغيرة
- بيكاربونات الصودا
- 1/2 - كأس ذري
- 1 - ملعقة صغيرة
- فلفل أحمر
- 1 - ملعقة كبيرة
- عصير الليمون
- زيت للقلي



- 1- غلي البطاطا، قشريها ثم حضري المقادير الأخرى.
- 2- في وعاء، أبشري الكرنب.
- 3- أضيفي البطاطا المقطعة إلى قطع صغيرة، الفلفل الأحمر الحلو المقطع إلى قطع صغيرة، البصل المقطع رقيق، القصبر المرحي، فريئة الحمص، الفريئة، البيكاربونات، الفلفل الأحمر، عصير الليمون و الذري. أفرغي
- تدريجيا 1/2 كأس ماء.
- 4- أخلطي الكل جيدا.
- 5- في مقلاة، سخني الزيت ثم ضعي مقدار 1 ملعقة كبيرة من الخليط المتحصل عليه، أتركها تطهى حتى تكسب العجيجات اللون الذهبي.
- 6- قطريها على ورق ماص ثم قدميها ساخنة.



عجيجات الجمبري كريبول

- 12 حبة جمبري كبيرة
- 60 غ فريضة (سيم)
- 2 بيض
- عصير ليمونه
- فلفل أسود
- زيت للقلي
- ملح

- 1- قشري الجمبري مع الاحتفاظ بالذيل ثم حضري المقادير الأخرى.
- 2- في وعاء، ضعي الجمبري، عصير الليمون، الملح و الفلفل الأسود، أخلطي الكل جيّداً و اتركه على حدى.
- 3- في وعاء آخر، ضعي الفريضة، البيض و قرصة ملح.
- 4- بواسطة ملعقة، أخلطي الكل جيّداً.
- 5- إغطسي حبات الجمبري الواحدة تلو الأخرى في خليط الفريضة.
- 6- إقليها في زيت ساخن



sabrina_m



40

عجيجات السردين

- 1 - 1 كغ سردين
- 2 - 2 بصل أخضر
- 1 - 1 ربيعة معدنوس
- فريضة (سيم)
- زيت للقلي
- 1 - 1 بيضة
- فلفل أسود
- ملح
- 1 - 1 ملعقة كبيرة خبز
- يابس مرعي
- كمون

- 1- نظف السردين و انزع شوكة.
- 2- في وعاء، ضعي السردين ثم أضيفي البصل المقطع و المعدنوس المقطع.
- 3- أضيفي الكمون، الخبز اليابس المرعي، الملح و الفلفل الأسود.
- 4- كسري عليه البيضة.
- 5- بواسطة ملعقة خشبية مسطحة، أخلطي الكل جيداً.
- 6- شكلي كريات من الخليط المتحصل عليه ثم رمديها بالفرن.
- 7- في مقلاة، سخني



sabrina_m



42

عجيجات روسية بالجبن

- 500 غ جبن أبيض
- 2 صفار بيض
- 1 قرصة ملح
- 1 ملعقة صغيرة قشور ليمون
- فريانة (سيم)
- 1/2 كأس كريمة طازجة (غير ضروري)
- زيت للقلي



- 1- في وعاء وبواسطة شوكة، إسحقى الجبن أبيض مع الملح.
- 2- أضيفي صفار البيض واخلطي مرة أخرى.
- 3- أضيفي قشور الليمون واخلطي كذلك. أتركها ترتاح في الثلاجة لعدة ساعات (24 ساعة إذا كان ذلك ممكناً).
- 4- في صحن، ضعي الفريانة ثم ضعي كومات من الخليط المحضّر وشكلي كريات ثم اعطيها شكل معين بواسطة اليدين.
- 5- في مقلاة، سخني الزيت





sabrina_m



عجيجات اللحم على الطريقة الهولندية

- | | | |
|---------------------------------|---------------------------|---------------------------|
| 2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون | 45 غ زبدة | 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود |
| 1 بصلة كبيرة مقطعة رقيق | 2 ملاعق كبيرة فريئة (سيم) | 2 كؤوس لحم مرحي للبانى : |
| 1 سنينة ثوم مقطعة إلى قطع صغيرة | 3/4 كأس حليب | 1 ملعقة كبيرة فريئة (سيم) |
| 1 ملعقة كبيرة كاري | 1 ملعقة كبيرة طماطم مصبرة | 2 بيض |
| | 1/4 ملعقة صغيرة ملح | خبز يابس مرحي |
| | | زيت للقلي |



- 1- في مقلاة، حمسي البصل في زيت الزيتون حتى يكسب اللون الذهبي. أضيفي الثوم واطهيه. أضيفي الزبدة ثم الكاري وحركي كذلك.
- 2- إنزعها عن النار ثم أضيفي الفريئة مع التحريك مدة دقيقتين.
- 3- أفرغي الحليب تدريجيا مع التحريك حتى الحصول على عجينة ملساء. ضعها على نار متوسطة دون التوقف عن التحريك حتى يعقد الخليط.
- 4- في وعاء، ضعي خليط البصل ثم أضيفي اللحم المرحي المطهي، البارد و المسحوق. أضيفي الطماطم المصبرة، الملح و الفلفل الأسود، أخلطي الكل جيدا.
- 5- شكلي كريات من الخليط المحضر ثم اعطيها شكل بيضة، رمديها بالفريئة ثم اغطسيها في البيض المخفوق و رمديها بالخبز اليابس المرحي. غطيها و ضعها في الثلاجة مدة ساعة.
- 6- في مقلاة، سخني الزيت ثم اقلي العجيجات حتى تكسب اللون الذهبي.





sabrina_m



46

عجيجات بالديك الرومي المرحي و السبانخ

- 500 غ شرائح ديك رومي مرحية (داند)
- 1 ملعقة صغيرة كمون
- 1 بصلة خضراء مقطعة
- 1 ملعقة كبيرة خبز يابس مرحي
- 1 ربة معدنوس مقطع
- 1 ربة حشيش مقطع
- 1 سنينة ثوم
- 1 بصلة خضراء مقطعة
- 1 ملعقة كبيرة خبز يابس مرحي
- 1 ربة حشيش مقطع
- ملح
- 1 بيضة
- زيت للقلي
- فلفل أسود

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في وعاء، ضعي الديك الرومي المرحي، المعدنوس المقطع، الحشيش المقطع، الثوم المسحوق، البصل الأخضر المقطع، الخبز اليابس المرحي، الفلفل الأسود، الملح، الكمون و البيضة.
- 3- بواسطة ملعقة خشبية مسطحة، أخلطي الكل جيدا.
- 4- شكلي عصيات صغيرة من الخليط المتحصل عليه.
- 5- في مقلاة، سخني الزيت



sabrina_m



48

عجيجات البطاطا باللحم
المرحي

1,5 كغ بطاطا	- ملح
2 ملاعق كبيرة زبدة	- زيت للقلي
3 سنينات ثوم	الحشو:
مسحوقة	- 500 غ لحم مرحي
1 كأس صغير	- 1 بيضة
فريئة (سيم)	- 2 ملاعق كبيرة
2 بيض مخفوق	معدنوس مقطع
1 كأس خبز يابس	- 1 ملعقة كبيرة خبز
مرحي	يابس مرحي

1- قشري البطاطا، إغسلها، ثم قطعها إلى أجزاء. غليها، قطريها ثم مرريها في الطاحونة اليدوية. أضفي الثوم، الزبدة و الملح، أتركها على جنب.

2- في حين حضري الحشو: في وعاء، أخلطي اللحم المرحي، البيضة، البصلة، 1 ملعقة كبيرة خبز يابس مرحي، المعدنوس، الملح، الفلفل الأسود، الفلفل الأحمر، الكمون و الزبدة.

3- شكلي كريات صغيرة من الحشو و اقليها في زيت ساخن.

4- شكلي كريات متوسطة الحجم من خليط البطاطا، إحشيها بكرية من اللحم المرحي.

5- مرريها في الفريئة، إغطسها في البيض المخفوق ثم رمديها في الخبز اليابس المرحي.

6- إقلي كروكات البطاطا في الزيت الساخن جداً حتى تصبح ذهبية اللون. قطريها على ورق ماص ثم قدميها.



sabrina_m

peurle

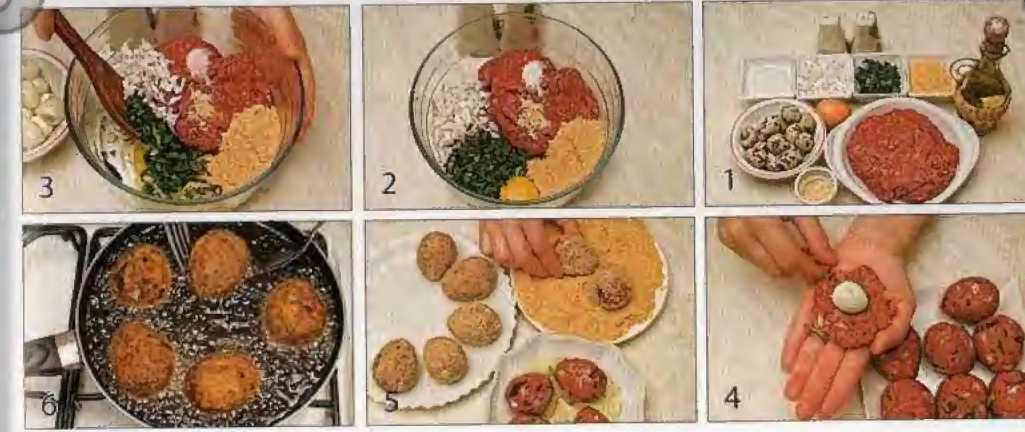
l haché



عجيجات بالبيض و اللحم المرحي

- 300 غ لحم مرحي
- 1 بصلة مقطعة
- 1 ملعقة كبيرة معدنوس مقطع
- 1 بيضة
- ملح
- فلفل أسود
- 1 قرصة جوزة الطيب
- 10 حبات بيض صغيرة
- خبز يابس مرحي
- زيت للقلي

- 1- غلي حبات البيض الصغيرة ثم حضري المقادير الأخرى.
- 2- في وعاء، ضعي اللحم المرحي، البصل المقطع، المعدنوس المقطع، الملح، الفلفل الأسود، جوزة الطيب، 2 ملاعق كبيرة خبز يابس مرحي و صفار البيضة.
- 3- بواسطة ملعقة خشبية أخلطي الكل جيدا.
- 4- أبسطي كمية من خليط اللحم المرحي على كف اليد، ضعي في المركز حبة بيض صغيرة مسلوقة و غطيها جيدا.
- 5- اغطسيها في بياض البيض ثم رمديها في الخبز اليابس المرحي.
- 6- إقليها في زيت ساخن حتى تصبح العجيجات مقرمشة و ذهبية اللون. قطريها على ورق ماص ثم قدميها.



sabrina_m



52

عجيجات الكراب و الجمبري

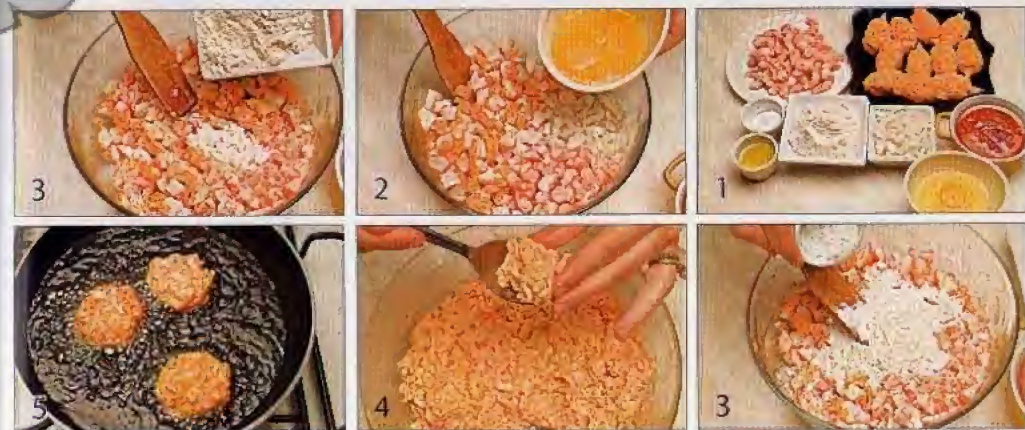
2 بصل مقطع رقيق - 1 قرصة ملح - 200 غ كراب - 200 غ جمبري مقشر - 2 ملاعق صغيرة عصير الليمون

1 بيضة - 2/3 كأس فرينة مغريلة (سيم) - زيت للقلي

1/2 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية - 1/2 كأس صلصة الفلفل الحلو

Sim Farine

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في وعاء، ضعي البصل المقطع رقيق، الكراب المقطع إلى قطع، الجمبري، عصير الليمون، الملح و البيضة المخفوقة، اخلطي.
- 3- أضيفي الفرينة المغريلة ثم الخميرة و اخلطي مرة أخرى حتى الحصول على مزيج متجانس.
- 4- بواسطة ملعقة، شكلي عجيجات صغيرة.
- 5- في مقلاة، سخني الزيت ثم اقلي العجيجات من الجانبين حتى تكسب



عجيجات البصل

- 4 حبات بصل كبيرة
- 4 سنينات ثوم
- 1 كأس فريئة الحمص
- 1 بيضة
- 1/2 كأس فريئة (سيم)
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أحمر
- ملح
- زيت للقلي
- 1 ملعقة صغيرة
- و نصف بيكاربونات الصودا



- 1- قشري البصل و قطعيه إلى قطع صغيرة.
- 2- في وعاء، ضعي فريئة الحمص، الفريئة، البيض، البيكاربونات، الفلفل الأحمر و الملح.
- 3- بواسطة ملعقة خشبية مسطحة، أخلطي الكل جيدا.
- 4- أفرغي تدريجيا الماء مع الخلط دائما حتى الحصول على عجينة متجانسة.
- 5- في الأخير، أضيفي البصل المقطع و الثوم المقطع رقيق، أخلطي مرة أخرى.
- 6- في مقلاة، سخني الزيت ثم ضعي مقدار ملعقة كبيرة



sabrina_m



عجيجات الأرز محشية بالجبن

- 300 غ أرز
- 1 بصلة صغيرة مقطعة
- 50 غ زبدة
- 1 قرصة زعفران
- 750 مل مرق الدجاج
- 50 غ جبن مبشور
- 2 بيض مخفوق
- 65 غ مدزريلا
- خبز يابس مرحي
- فلفل أسود
- ملح
- زيت للقلي

- 1- في مقلاة بقاع خشن، حمسي البصل مدة دقيقتين إلى ثلاث دقائق في الزبدة. اضيفي الأرز، أخلطي مدة دقيقتين إلى ثلاث دقائق.
 - 2- اضيفي الزعفران المحلل في الماء وحركي حتى يتبخر السائل كلياً. أفرغي 125 مل من مرق الدجاج الساخن، أخلطي دون التوقف حتى يتبخر السائل كلياً.
 - 3- كرري العملية مع إضافة المرق شيئاً فشيئاً مدة 10 إلى 15 دقيقة على نار جد هادئة. أتركها تبرد.
 - 4- اضيفي برفق الجبن، البيض، الملح والفلفل الأسود.
 - 5- شكلي كريات من الأرز بحجم البيضة، إحشيها بمكعب من المدزريلا.
 - 6- رمديها في الخبز اليابس المرحي واحتفظي بها في الثلاجة مدة 1 ساعة.
 - 7- في مقلاة، إقلي الكروكات في زيت ساخن مدة 5 دقائق، قطريها على ورق ماص وقدميها ساخنة.
- ملاحظة :** غطي الكروكات لإحتفاظ بها 3 أيام على



عجيجات البقري المرحي

- 1 جزرة - 1 ملعقة كبيرة معدنوس - 250 غ لحم بقري
 1 بطاطا - مقطع - مرعي
 1/2 بصلة مبشورة - 2 ملاعق كبيرة جبن - ملح
 2 بيض - 2 ميسور - زيت القلي

- 1- أبشري الجزرة و البطاطا
 ثم حضري المقادير المتبقية.
 2- في وعاء، ضعي الجزر،
 البطاطا، البصل المقطع،
 المعدنوس المقطع، الجبن
 المبشور، اللحم البقري
 المرحي، الملح و البيض،
 أخلطي الكل جيداً.
 3- شكلي كريات باليدين.
 4- في مقلاة، سخني الزيت
 ثم اقلي الكريات حتى
 تكسب اللون الذهبي.
 5- قطريها على ورق
 ماص.





sabrina_m



60

عجيجات الخضار باللوز

60 غ لوز مرحي غبرة

1 كأس قرعة مبشورة
1 كأس جزر مبشور
1 كأس فلفل حلو مبشور

1 كأس كابويا مبشورة
1 ملعقة كبيرة معدنوس مقطع
1 ملعقة صغيرة زيتونة طازجة

2 بيض
1/2 ملعقة صغيرة ملح
1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- فريضة (سيم)
- زيت للقلي



- 1- أبشري الخضار ثم اعصريها بين اليدين لتنزعي زائد العصير.
- 2- في وعاء، ضعي القرعة المبشورة، الجزر المبشور، الكابويا المبشورة، الفلفل الحلو المبشور و اللوز المرحي.
- 3- في وعاء صغير، أخلطي البيض، المعدنوس المقطع، الزيتونة المحكوة، الملح و الفلفل الأسود.
- 4- أضيفي هذا الخليط

- الأخير للأول واخلطي الكل مرة أخرى.
- 5- شكلي كريات من الخليط المتحصل عليه، رنديها بالفريضة ثم أسطفيها نوعا ما.
- 6- في مقلاة، سخني الزيت ثم اقلي العجيجات حتى تكسب اللون الذهبي، قطريها على ورق ماص.





عجيجات البطاطا بالزيتون

- 500 غ بطاطا
- 150 غ زيتون دون علف
- 150 غ غروييار مبشور
- 1 حبة بصل مقطعة
- 1 بيضة مسلوقة ومبشورة
- 100 غ تونة بيضة
- معدنوس مقطع رقيق
- فلفل أسود
- ملح
- خبز يابس مرحي
- زيت للقلي

- 1- قشري البطاطا و قطعها إلى مكعبات، غليها مع القليل من الملح ثم قطريها (أو اطهيها بالبخار).
- 2- بعد الطهي، اسحق البطاطا بواسطة شوكة، أضيفي التونة المفتتة، الزيتون المقطع إلى قطع صغيرة، الغروييار المبشور، البصل، البيضة المبشورة، المعدنوس، الفلفل الأسود والملح، أخلطي الكل.
- 3- شكلي كريات من الخليط المحضر.
- 4- إغطسيها في بياض البيض المخفوق نوعا ما.
- 5- رميها بالخبز اليابس المرحي.
- 6- في مقلاة، سخني الزيت ثم قللي الكروكات حتى تكتسب اللون الذهبي.



3



2



1



6



5



4

sabrina_m



الإيداع القانوني : 2579 2010
ر.د.م.ك : 8-101-27-9947-978
31، شارع وزان محمد برج الكيفان
الجزائر

هاتف / فاكس : 021 21 11 03
021 20 33 90

نشر الريشة، الجزائر
حقوق الترجمة، الإقتباس،
التقليد محفوظة في كل بلد
كل محتويات الكتاب لا يمكن
تقليدها لأغراض تجارية
دون موافقة المؤلف.



carotte
sabrina



polvre

خاص بالعجبات

Samira

باللغة العربية



الإيداع القانوني : 2573-2010
ر.د.م.ك : 8-101-27-9947-078
31، شارع وزان محمد برج الكيفان
الجزائر

هاتف/فاكس : 021 21 11 03
021 20 33 99

نشر الرواية، الجزائر
حقوق الترجمة الإقتباس،
التقليد محفوظة في كل بلد
كل محتويات الكتاب لا يمكن
تقليدها لأغراض تجارية
دون موافقة المؤلف.

